

Barolo 'Rocche di Castiglione' 2017



Herkunftsbezeichnung: Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo (100%)

Weinberg: Cru-Lage Rocche di Castiglione in Castiglione Falletto, eine der historischen Weinbergslagen des Barolo-Gebietes. Sie liegt, nach Südosten ausgerichtet, in sehr steilen Terrassen angelegt, über den Rocche (Felswänden) di Castiglione. Gelb-blauer Kalkton auf Sandstein-Unterboden (Arenarie di Diano). Die Reben, 1940, 1950 und 1968 angepflanzt, werden im Drahrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.600 Reben / Hektar erzogen. Die zwei Parzellen, welche im Besitz von Vietti stehen, umfassen insgesamt weniger als einen Hektar.

Keller: Die von Hand gelesenen Trauben werden vollständig entrappt und kommen in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentäten Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während rund 4 Wochen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach der Wein im großen Holzfass während rund 30 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes, glühendes Rubinrot. Sehr komplexes, elegantes, ausladendes Aroma mit ausgeprägten Noten reifer roter Beerenfrucht (und einem Hauch Mandarine) in Kombination mit floralen (Rose, Kamille) und raffinierten und würzigen Nuancen. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, mittlere Struktur, frisch, mundfüllend, seidig, mit feinwürzigem Gerbstoff, der perfekt in die Frucht des Weines eingebaut ist. Lange anhaltendes Finale mit guter Frische. Vor dem Trinken dekantieren.

Speiseempfehlung: Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.

